

五段弁当 七千円 ※平日限定

会席料理 九千円 ※平日限定

会席料理 一万三千円

御献立

先付

鯛南蛮漬け  
菊蕪甘酢漬け  
酢取り茗荷

お椀

すまし仕立て  
海老真丈  
つる菜  
振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ  
甘海老  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き  
矢生姜

揚げ物

加賀蓮根餅  
五郎島金時芋  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

煮物

治部煮  
地鶏  
小松菜  
簾麩 山葵

金沢御小蓋

金時草酢の物  
二杯酢  
卸し生姜  
恵比寿  
河豚粕漬け  
絹かつぎ  
新銀杏 松葉

御食事

占地茸ご飯  
御味噌汁  
香の物

水菓子

洋梨ババロア  
ミント

御献立

先付

子持ち鮎山椒煮  
ひすい茄子  
針生姜  
防風

お椀

蛤吸い  
鏡大根  
錦秋豆富  
つる菜  
振り柚子

お造り

白身魚昆布ペ  
甘海老  
烏賊  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

台の物

朴葉  
さわら柚庵焼き  
加賀蓮根金平  
矢生姜

椎茸双身揚げ

海老真丈  
五郎島金時芋  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

蒸し物

加賀蓮根連蒸し  
穴子山椒焼き  
百合根  
蓮根煎餅  
染め庵 山葵

御食事

占地茸ご飯  
御味噌汁  
香の物

水菓子

洋梨ババロア  
ミント

御献立

先付

白和え  
巻海老  
菊菜  
新銀杏  
酢取り茗荷  
振り柚子

金沢御小蓋

金時草酢の物  
二杯酢  
卸し生姜  
恵比寿  
へしこ押し寿司  
子持ち鮎山椒煮  
絹かつぎ

お椀

加賀蓮根すり流し  
鱧葛打ち  
錦秋豆富  
つる菜 柚子

お造り

白身魚昆布ペ  
甘海老  
烏賊  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鯛柚庵焼き  
加賀蓮根金平  
矢生姜

煮物

治部煮  
合鴨  
小松菜  
簾麩 山葵

御食事

占地茸ご飯  
御味噌汁  
香の物  
又は  
手打ちそば 汐露

水菓子

洋梨コンポート

令和八年神無月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

鯛南蛮漬け  
菊蕪甘酢漬け  
酢取り茗荷

お椀

すまし仕立て  
海老真丈  
つる菜 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ  
甘海老  
黄菊寄せ 花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き  
矢生姜

揚げ物

加賀蓮根餅  
五郎島金時芋  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

煮物

治部煮  
地鶏 小松菜 簾麩 山葵

金沢御小蓋

金時草酢の物  
二杯酢 卸し生姜

恵比寿

河豚粕漬け

絹かつぎ

新銀杏 松葉

選べる主菜 (二品以上お選びいただいた場合 一品につき十三千円)

\*松茸土瓶蒸し ※お椀の代わりにお出しします

\*黒毛和牛ステーキ

御食事

占地ご飯

御味噌汁 香の物

甘味

洋梨ババロア ミント

令和八年神無月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一八、〇〇〇円

先付

子持ち鮎山椒煮  
ひすい茄子  
針生姜 防風

前菜

かぼす釜 白和え  
柿 菊菜 占地茸  
手綱寿司  
海老 小鯛 胡瓜  
絹かつぎ

恵比寿  
新銀杏 松葉

御 椀

蛤奉書巻  
錦秋豆富  
つる菜 柚子

御造り

車鯛昆布〆  
甘海老  
烏賊

中 皿

丸玉地蒸し  
百合根 芽葱  
生姜染め庵

焼き物

大鯛姿盛り  
紅葉鯛柚庵焼き  
加賀蓮根金平  
矢生姜

煮 物

治部煮  
合鴨  
小松菜  
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
おぼろ昆布煮麺  
水菓子  
五郎島金時芋の  
ババロア  
加賀棒茶蜜

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

先付

蛤酒蒸し  
菊蕪甘酢漬け  
寄せ酢 卸生姜 防風

前菜

かぼす釜 白和え  
巻海老 菊菜  
子持ち鮎山椒煮  
鱧白焼棒寿司  
恵比寿 絹かつぎ

御 椀

丸仕立て  
丸豆富 松茸  
芽葱 露生姜

御造り

白身魚昆布〆  
甘海老  
活大梅貝  
黄菊寄せ 花穂紫蘇

中 皿

鮓唐揚げ  
松笠海老真丈  
万願寺唐辛子  
五郎島金時芋  
新銀杏 松葉 酢橘

台の物

湯鯛  
金時草  
生姜 みぞれ酢  
自家製柚子胡椒

蒸し物

加賀蓮根蒸し  
穴子山椒焼き  
百合根 蓮根煎餅  
染め庵 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊  
水菓子  
洋梨コンポート  
甘味  
栗蒸し羊羹

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

先付

図合蟹  
金時草  
千鳥酢 防風  
又は  
香箱蟹

前菜

鮓唐揚げ  
松笠海老真丈  
干口子火取り  
五郎島金時芋  
新銀杏 松葉

御椀

土瓶蒸し  
鱧 松茸  
三つ葉 酢橘

御造り

河豚薄造り  
ポン酢  
浅葱 紅葉卸  
甘海老  
活大梅貝

中皿

加賀蓮根もち  
丸射込み 共地庵  
加賀蓮根煎餅  
生姜 芽葱

焼物

まながつお柚庵焼き  
おひたし  
松茸 菊菜  
矢生姜

煮物

治部煮  
黒毛和牛  
小松菜  
簾麩 山葵

御食事

昆布×鯛茶漬け  
洋梨コンポート

甘味

栗蒸し羊羹

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢  
防風

御椀

鱧 松茸  
つる菜  
柚子

御造り

河豚薄造り  
河豚煮凍り  
ポン酢  
浅葱 紅葉卸

鯛昆布×

甘海老

中皿

塩釜焼き  
鮑 松茸  
新銀杏 松葉  
酢橘

干口子コンロ焼き

焼き物

甘鯛若狭焼き  
加賀蓮根金平  
矢生姜

煮物

治部煮  
黒毛和牛ヒレ  
小松菜  
簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き松茸御飯  
加賀蓮根汁  
香の物

水菓子

甘味

甘味

葡萄寄せ  
栗蒸し羊羹

令和八年神無月吉日 浅田